13.034 Strapačky s bryndzou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	20,00	11,70	28,00	14,95	33,00	18,20	38,00	21,35
múka hladká	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
múka polohrubá	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25
vajcia	6	0,30	7	0,35	8	0,40	11	0,55
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
bryndza termizovaná	3,00	3,00	3,80	3,80	4,50	4,50	5,30	5,30
smotana kyslá	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
slanina údená b. kože			2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	2,50
maslo	0,40	0,40						
hmotnosť porcie v g	200		240		270		330	

Receptúra

Výrobný postup

Umyté, očistené zemiaky postrúhame na jemnom strúhadle, vodu scedíme, pridáme múku, soľ, vajcia, vypracujeme cesto, ktoré cez haluškáreň pretláčame do vriacej, osolenej vody a povaríme. Po vybratí halušky premastíme olejom. Na tanieri každú porciu podávame s premiešanou bryndzou, ktorú rozriedime kyslou smotanou a posypeme opraženou slaninou. V MŠ polievame maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1947	462	16,58	14,7	1,2	66,1	5,6	224,7	2,3	0,103	0,2	0,2	18,0	2,4
B	2651	674	22,67	24,8	1,8	86,8	7,2	278,9	3,1	0,104	0,3	0,2	23,0	3,1
C	3431	814	28,82	29,9	1,8	107,5	8,8	331,9	3,8	0,125	0,3	0,3	27,9	3,8

D	4006	972	33,20	34,2	2,5	127,9	10,5	385.1	4,5	0,149	0,4	0,3	32,8	4,5